

Menus du 06 novembre au 22 décembre 2023



Souris Restauration



	Du 6 au 10 Novembre	Du 13 au 17 Novembre	Du 20 au 24 Novembre	Du 27/11 au 1er Décembre	Du 4 au 8 Décembre	Du 11 au 15 Décembre	Du 18 au 22 Décembre
LUNDI	Macédoine Emincé de poulet aux champignons Coquillettes Emmental râpé Liégeois chocolat	Céleri rémoulade Saucisse (P) Compote Pommes de terre Yaourt fermier HVE	Escalope de poulet forestière Pommes sautées Petits pois Carré Président Fruit de saison	Potage à la tomate Sauté de porc aux herbes (P) Riz Sauce Yaourt fermier HVE	Macédoine Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Sauce Fruit de saison	Betteraves rouges Hachis parmentier Salade Crème dessert chocolat	Emincé de volaille Semoule Ratatouille Carré de l'Est Fruit de saison
MARDI	Colin (MSC) Riz Sauce aux poireaux Edam Fruit de saison	Haché au saumon Semoule Ratatouille Coulommier Fruit de saison	Potage d'Antan Aiguillette de colin meunière (MSC) Bouलगour Sauce citron Liégeois vanille	Coleslaw Teddy cheese à la tomate Compote	Poisson pané (MSC) Purée au lait Salade Bûchette au lait mélangé Yaourt fermier HVE	Colin au citron (MSC) Riz Fondue de poireaux Edam Fruit de saison	Salade de haricots verts Rôti de porc (P) Purée Salade Sauce dijonnaise Mousse au chocolat
MERCREDI	Omelette Pommes de terre Petits pois Sauce provençale Fromage frais Ananas au sirop	Salade de haricots verts Nuggets de volaille Purée Sauce paprika Nappé caramel	Chou-fleur sauce cocktail Paëlla mixte Sauce Crème dessert caramel	Œuf mayonnaise Poisson poêlé au beurre (MSC) Duo de pommes de terre et poireaux Flan vanille	Escalope de poulet provençale Semoule Piperade Maasdam Paris Brest	Salade chinoise Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Pâtisserie	Gratin de poisson (MSC) Riz Vache picon Fruit de saison
JEUDI	Hamburger Frites Salade Ketchup Yaourt fermier HVE	Potage cultivateur Galette de blé Riz Sauce tomate Crème dessert chocolat	Menu Savoyard Salade mêlée au fromage Gratin Savoyard (P) Roulé aux myrtilles	Boulettes Semoule Légumes couscous Mimollette Fruit de saison	Potage du Barry Bœuf à l'ancienne Frites St Nicolas Crème dessert vanille	Jambon supérieur (P) Gratin de pommes de terre et brocolis Fromage frais Salade de fruits	Potage au potiron Bolognaise végétale Tortis Emmental râpé Yaourt fermier HVE
 VENDREDI	Potage au potiron Lasagne de légumes Tarte aux pommes	Carottes râpées Carbonade Tortis Emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges Omelette Farfalles Emmental râpé Sauce moutarde Yaourt fermier HVE	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Pommes croquettes Etuvée de carottes Mousse au chocolat	Carottes râpées Dahl de lentilles Riz Sauce Yaourt aromatisé	Potage crécy Palets fromagés Coquillettes Sauce au curry Yaourt fermier HVE	Menu de Noël Emietté de poisson à la ciboulette Veau au pain d'épices Pommes pins Petits pois carottes Bûche de Noël au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques



Produits Labelisés